

Veröffentlichung aufgrund Untersuchungsergebnisse gemäß § 40 Abs. 1a Nr. 3 LFGB

Datum der Veröffentlichung: **15. März 2025**

Betriebsbezeichnung: **Orient Backhaus**

Anschrift: **der Orientbackhaus GmbH
Zum Huchtinger Bahnhof 9-11, 28259 Bremen**

Feststellungstag: **23. Januar 2025**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Unter dem Arbeitstisch wurden mehrere graue Kunststoffkisten zur Teiglingslagerung gelagert. Diese Kunststoffkisten waren massiv großflächig mit fettigen älteren Verschmutzungen verunreinigt. An der Unterseite der stapelbaren Kisten wurden dunkle Schimmelablagerungen vorgefunden. Die Ofenschaufel welche zwischen den beiden Etagenöfen direkt auf dem massiv verschmutzten Fußboden gelagert wurde, war großflächig mit dunklen älteren Verschmutzungen im produktführenden Bereich verunreinigt. Unter dem Arbeitstisch wurden ein Metallteigabstecher sowie ein Tischhandbesen gelagert. Beide Bedarfsgegenstände wiesen verkrustete ältere Teigreste sowie Verunreinigungen an den Arbeitsbereichen auf. Im Bereich der Teigbereitung wurde eine Metallzutatenschaufel auf dem Arbeitstisch gelagert. Die gesamte Oberfläche der Zutatenschaufel war mit angetrockneten verkrusteten Lebensmittelresten verschmutzt. Die Kunststoffbackwarenkippsdielen waren äußerlich komplett mit angetrockneten Mehl-Fett-Schmutzablagerungen verunreinigt.

Der Kegelrundwirker war im Bereich des Bestäubers für den produktführenden Bereich mit Mehl, massiv mit grünlichen verkrusteten Verschmutzungen großflächig behaftet. Des Weiteren wurden direkt über dem Produktionsbereich des Kegelrundwirkers an der Unterseite des Mehlbehälters ältere verkrustete Lebensmittelverschmutzungen festgestellt. Der Teiglangroller war ebenfalls im Bereich der produktführenden Teile mit schleimigen Ablagerungen verschmutzt. Der Mehlbehälter des Bestäubers des Teigabwiegens war im Kantenbereich großflächig mit Rostablagerungen verunreinigt.

Das Handwaschbecken sowie die Doppelspüle verfügte zum Zeitpunkt der Kontrolle nicht über eine Warmwasserzufuhr, da die Warmwasserboiler entweder defekt, nicht vorhanden oder nicht an das Stromnetz angeschlossen waren. Im gesamten Produktionsbereich bestand nicht die Möglichkeit verunreinigte produktführende Bedarfsgegenstände sowie Arbeitsoberflächen und Maschinen mit warmen Wasser sorgfältig zu reinigen und ggf. zu desinfizieren. Seifenspender waren nur z.T. vorhanden und Handtuchspender waren entweder nicht aufgefüllt oder nicht vorhanden. Somit war eine hygienische Reinigung und Trocknung der Hände nicht im erforderlichen Maße möglich.

Im Nebenraum des Produktionsbereiches fehlte der gesamte Deckenbereich, so dass das Balkengerüst des Dachstuhls sichtbar war. Die gesamte Balkenlage wies großflächige Schimmelablagerungen auf. Die Wandbereiche und Fensterbereiche in diesem Raum wiesen ebenfalls großflächige Schimmelablagerungen auf. Beim Betreten des Nebenraumes wurde ein massiver Schimmelgeruch wahrgenommen. Weitere großflächigen Schimmelablagerungen wurden im Wandbereich an den Fugen im Produktionsbereich sowie im Kommissionsraum und im Lager vorgefunden.

Die Fensterrahmen und Fensterleibungen in allen Räumen wiesen ebenfalls großflächige Schimmelablagerungen auf.

Des Weiteren war der Deckenbereich im Lager großflächig mit dunklen Schimmelablagerungen verschmutzt.

Der Arbeitstisch wies an der Holzoberfläche großflächige schwarze Schimmelablagerungen auf. Des Weiteren wurden in mehreren produktführenden Bereichen dunkle ältere fettige Verschmutzungen vorgefunden. Alle produktführenden Arbeitsgerätschaften waren zum Zeitpunkt der Kontrolle im Gebrauch.

Der gesamte Deckenbereich im Produktionsraum war dunkel verfärbt und mit Schmutzablagerungen behaftet. An der gesamten Oberfläche der Decke wurde eine massive Tropfwasserbildung festgestellt welche im großen Maße vom Deckenbereich herabfiel. Die im Produktionsraum hergestellten Backwaren, gelagerten Rohstoffe sowie benötigten Gerätschaften und Bedarfsgegenstände wurden vom herabfallenden, verschmutztem Tropfwasser stark benetzt. Dieses Tropfwasser wurde auf den Teiglingen, den Backwaren, in den offenen Mehlsäcken direkt im Mehl tropfenförmig sowie auf den gelagerten Mehlsäcken vorgefunden.

Die im Produktionsprozess verwendeten Maschinen, wiesen deutlich sichtbare feuchte Bereiche an den produktführenden Bauteilen auf. Hier insbesondere im Teigtrichter des Teigabwiegens, an der Oberfläche des Kegelrundwirkers, den Stofftransportbändern der Teiglangroller.

Die zur Ablage der Teiglinge verwendeten Backbleche welche mit Backpapier belegt waren wiesen an der Oberfläche des Backpapiers ebenfalls Tropfwasseransammlungen auf. Die auf den Backblechen abgelegten Teiglinge wurden durch diese Wasseransammlungen verschmutzt.

Der gesamte Fußboden im Hygienebereich war mit älteren verkrusteten dunklen Schmutzablagerungen verunreinigt. Durch das heruntertropfende Schwitzwasser vom Deckenbereich sowie Mehlverstaubungen auf dem Fußboden bildete sich im gesamten Produktionsbereich ein dunkler schmieriger Belag auf den älteren Verschmutzungen.

Die Backwaren-Transportwagen welche mit Holz-Backwarengitter ausgestattet waren, wurden zur Lagerung von Backwaren verwendet. Die Holzgitter wiesen großflächige dunkle Schimmelablagerungen auf. Des Weiteren waren die Oberflächen der Holzgitter massiv, großflächig mit fettigen dunklen Lebensmittelablagerungen verschmutzt. Zum Zeitpunkt der Kontrolle wurden auf diesen Holzgittern Börek-Backwaren gelagert.

Das Metallregal im Kühlraum wies an mehreren Bereichen großflächigen Schimmelablagerungen auf. Diese Schimmelablagerungen wiesen eine dunkle oder hellere Färbung auf.

Rechtsgrundlage:

VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. § 3 LMHV

Hinweis zur Mängelbeseitigung: Betrieb wurde geschlossen. Am 27.01.2025 wurde das Behandeln von offenen Lebensmitteln wieder gestattet. Am 20.02.2025 sollte eine Nachkontrolle erfolgen, um die eingeleiteten Maßnahmen zur Mängelbeseitigung des Tropfwassers vom Deckenbereich zu überprüfen, dies war nicht möglich da der Zutritt nicht erfolgen konnte (Keine Öffnung durch das anwesende Personal). Zu diesem Zeitpunkt fand eine Produktion von Backwaren statt. Eine weitere erforderliche Nachkontrolle fand am 03.03.2025 statt, in der der Betrieb, aufgrund erheblicher Hygienemängel, erneut geschlossen werden musste. 15.03.2025 der Betrieb ist weiterhin geschlossen, Backwaren werden Ersatzweise aus Betrieben aus Hamburg, Osnabrück und Bremen bezogen.

515-V60-10-3808/2025

(Mängel behoben am)

**17. April 2025 / das Herstellen und Behandeln von
Lebensmitteln wurde wieder zugelassen.**

Löschdatum:

15. September 2025